

فلسطين النشرة الزراعية الشهرية

لشهر تموز — ايلول سنة • ١٩٤٠

inia	Toda
تحضير النفايات كسماد ١٩٩	المحتويات
الحالة الزراعية في الالوية خلال ربع السنة	الزراعة في فلسطين خلال الحرب
الثالث ٢٠١	خزن الاطعمة في مستعمرات الامبراطورية ١٨٧
الاحوال الجوية ٢٠١	المحصولات الزيتية أهميتها وزراعتها
تقاريز عن المحصولات ٢٠١	198
	فستق العبيد أو الفول السوداني م
الاسواق	بزر عين الشمس
تظرة عامة ٢٠٤	بزر الكتان ١٩٦
تقرير عن أعمال البحث والاختبار ٢٠٤	بزر الصويا ١٩٧
تجارب البطاطا في ربيع سنة ١٩٣٩	المزوع ١٩٧
	الزيوت العطرية

الزراعة في فلسطين خلال الحرب

ليس في الامكان التكهن عن مدى ما ستتركه الحرب من أنو في زراعة هذه البلاد . غير انه من الجلى أن المزارع الذى لم يفتاً يؤلف عاملا رئيسيا في حياة فلسطين الاقتصادية ، أصبح عليه الآن أن يساهم بنصيبه في الجهود المبذولة لاحراز النصر

وقد أقر المندوب السامى ، بعد موافقة وزير المستعمرات ، تخصيص قسم من الوفر الحاصل في أموال الحزينة لمنح قروض للمزارعين بغية زيادة الانتاج في فلسطين ، والاستعاضة عن المواد الغذائية المستوردة من الحارج بمواد مثلها تزرع في البلاد ، أما الغايات التي يجوز منح القروض من أجلها ، والغايات الاخرى التي تضاف اليها في أثناء سير المشروع ، فيمكن ايجازها بما يلى :—

- (أ) تمنح قروض مدتها سنة واحدة لشراء البذور والاسمدة ، ولزراعة المساحات الواقعة بين الاشجار في البيارات الجديدة التي لم تئمر بعد
- (ب) تمنح قروض لمدد قصيرة تتراوح بين سنة واحدة وخمس سنوات لاستشجار المحاريث الكبيرة وحراثة الارض البور
- (ج) تمنح قروض لمدد أطول مما سبق تتراوح بين خمس سنوات وخمس عشرة سنة لانشاء وسائل الرى في بعض المناطق المختارة الصالحة لانتاج الخضار والعلف ولايجاد مخازن تبريد اضافية للبطاطا والخضار الاخرى

و تقرر مدة كل قرض ، لدى النظر في الطلب المقدم بشأنه ، تبعا للغايات والظروف المحيطة بكل قضية

وقد استعرضت الحكومة مؤخرا حالة ائتاج المواد الغذائية الضرورية في البلاد، وتدل الاحصاءات المتوفرة حتى الآن بشأن المساحات والمحاصيل على أنه قد حدثت في العام الماضى زيادات كبيرة في المساحات المزروعة بالقمح والشعير ومحاصيل العلف والبطاطا وغيرها من الحضار، وان كان لا يزال غة مجال للزيادة

وينصح المزارعون الذين يملكون أراضي صالحة يمكن زيادة انتاجها بواسطة مشروع القروض أن يفدموا الى أقرب قائمقام طلبا للحصول على قرض ، اذا كانوا لم يفعلوا ذلك حتى الآن

ثم ان القرى يمكنها أن تربى عددا من الطيور الداجنة يزيد على العدد الذي تقوم الآن بتربيته أن تيسر لها العدد الكافي من دجاج التفريخ ، فزيادة عدد الطيور الداجنة في تلك القرى يتطلب زيادة الفراخ ، وهذا ما سيقوم به مركزان للتفريخ أنشئا في عكا والقدس يتسع كل منها المحده وسيوزع من هذين المركزين نحو من ٤٠٠٠٠ من الفراخ البلدية التي عمرها يوم واحد ، بسعر ٥ ملات مضافا الى ذلك مل واحد أجرة النقل. فاذا نالت هذه الفراخ العناية الملائمة والطعام اللازم في القرى كثر نتاجها من البيض. وستجرى أيضا محاولة لتزويد القرويين بالنصائح والارشادات اللازمة بواسطة الجيل الناشىء منهم ، فتنشأ أقسام لتربية الدواجن والنحل في ٢٥ مدرسة من مدارس القرى ، بحيث تزود كل مدرسة منها ببيتين للدواجن وخمس خلايا للنحل ، وتكون هذه معدة ومهيأة كما ينبغى ، وبذلك يحرز التلاميذ خبرة وتدريبا عمليا وافيا. وستكون كافة الاجهزة والادوات والطرق المستعملة سهلة قليلة النفقات ، مجيث يسهل على التلاميذ العمل بها في قراهم دون عناء ، بعد انهاء أيام الدراسة

خزن الاطممة في مستعمرات الامبراطورية

تمة (للمقال السابق) خزن الحبوب السائبة

يلجأ الفلاحون في الاقطار الاستوائية وشبه الاستوائية الى طرق مختلفة في خزن الغلال ، ومن هذه الطرق ما ثبتت ملاءمته

فنى كثير من مستعمرات الامبراطورية مثلا يحرص السكان على خزن حبوبهم بعناية ، فينشئون في كل مزرعة مخزنا خاصا يبنونه من القصب أو من مواد أخرى ثم يطلونه بالطين من الداخل فقط أحيانا أو من الخارج والداخل غالبا. وتختلف هذه المخازن اختلافا كبيرا من حيث حجمها وشكلها ، فقد تكون على شكل زجاجة ، أو مدورة ، أو كقفير النحل . وقد ترفع في بعض الاحيان عن الارض على أعمدة (صواديد) ، وتنظف هذه المخازن عادة عند حلول الموسم ، وكثيرا ما تطلى من جديد بالطين ، أو بروث البقر قبل خزن المحصول فيها . والمزارعون خبيرون بمعرفة المدة التي ين جديد بالطين ، أو بروث البقر قبل خزن المحصول فيها . والمزارعون خبيرون بمعرفة المدة التي يبقى فيها كل نوع من أنواع الحبوب التي يزرعونها في بلادهم سالما دون أن يتسرب اليه أي عطب

ومن الظواهر البارزة في الانحاء الجافة من يوغندا ، أن جميع مزارعى تلك البلاد يلجؤون الى خزن الحبوب بصورة مشتركة ، فيدخرون كميات كبيرة منها من موسم الى آخر خوفا من القحط أو المجاعة ، وتتألف هذه العنابر المشتركة من عدة مخازن مدورة ، حيطانها من الطين وسقفها من القصب والحشيش ، ويحافظ عليها محافظة جيدة بيد أنه لم يمكن حتى الآن استنباط طريقة

وافية لوقاية هذه العنابر من عبث الجرذان بها ، ومما ينشأ عن الجرذان من خطر انتشار الطاعون وهو وباء تنقله الجرذان

وفي سنة ١٩٣١—١٩٣٧ جرت محاولة في نياسالاند لتعميم استعمال عنابر مشتركة لحزن الغلال وقد كللت هذه المحاولة بشيء من النجاح. وكانت هذه العنابر من طراز اقترحته في الاصل دائرة الزراعة في تنجانيكا ، وهي عبارة عن بناء من الطين اسطواني الشكل مرفوع على مصطبة من الطين أيضا يبلغ علوهاعن الارض زهاء أربعة أقدام ، وعندما يتم البناء تطلى قمته بالطين ويترك في جانبه فتحة صغيرة لملء الحب منها. وقد دل الاختبار أن في الامكان خزن الحبوب في هذه العنابر عدة أشهر دون أن يصيبها العطب اذا ما دخنت العنابر عند بدء الحزن فيها

وفي كثير من أنحاء أفريقيا وغيرها ، تخزن أكواز الذرة الصفراء بعد جفافها في الحقول ، فوق الرفوف في الدور ، ذلك أن أكواز الذرة قلما تتعرض للاصابة اذا كانت تو يجانها محكمة الانطباق عليها. وهذه الطريقة تصلح لحزن كميات قليلة من الذرة الصفراء لمدة قصيرة ، بيد أنها لا تصلح من الوجهة العامة لحزن كميات كبيرة مدة طويلة

وقد استنبط الفلاحون أنواعا عديدة من الاوعية لحزن الحبوب فيها وهي الجرار الحزفية والاوعية المعدنية ، حتى ان صفائح البترول (تنكات الكاز) استعملت لهذه الغاية ، وأسفرت عن نجاح . فقد خزنت الذرة الصفراء في الساحل الذهبي في صفائح لا يتسرب الهواء اليها ، ووجد بعد ثمانية أشهر من خزنها ، انها لم تفقد شيئا من وزنها ولم تصب بالصرصور . في حين أن الذرة التي خزنت في أكوازها قد نقصت ٢٥ في المائة من وزنها وأصبح منظرها غير جذاب

أما في الهند فقد نجح خزن الحبوب في الاوعية الحزفية والمعدنية ، ويمنع الهواء من التسرب الى داخل هذه الاوعية بتغطية فوهاتها بطبقة من الرمل بعد وضع قطعة من القهاش أو الحديد أو الخشب على الحبوب منعا لدخول الرمل اليها واختلاطه بها

وكثيرا ما تخزن الحبوب في الهند وغيرها من البلاد تحت الارض في مطامير لا ينفذ اليها الهواء ، وقد دلت النجارب التي أجريت في أوستراليا على صلاح هذه الطريقة وملائمتها اذ انها تقضى على عدد من الحشرات والصراصير التي تصيب الحبوب ، بفعل غاز ثانى أوكسيد الفحم الذي تفرزه هذه الحشرات والحبوب معا ، وطريقة الحزن هذه تصلح لحزن كميات كبيرة من الحبوب لمدد طويلة ، واذا ما استعملت وجب أن تملاً المطامير بالحبوب الى حافتها كي يطرد منها الهواء ما أمكن

وأفضل الطرق ملاءمة لحزن مقادير وافرة من الحبوب ، هي العنابر المصنوعة من المعدن أو الباطون التي تكون مزودة بالتسهيلات الوافية للتدخين ويمكن اغلاقها باحكام . وفي البلاد التي

يمكن فيها أن تجفف الذرة في الحقول بحيث لا يتجاوز مقدار ما يبقى من الرطوبة فيها ٨ أو ١٠ في المائة ، كبعض أنحاء أفريقيا الجنوبية ، يمكن خزن الذرة في عنابر من الباطون ذات فوهات مفنوحة ، دون أن يعتريها العطب ، ذلك أن الذرة الصفراء تصبح على درجة من الجفاف تخول دون تأثرها بالسوس والحشرات . أما اذا كانت الحبوب المراد خزنها محتوية على مقدار أوفر من الرطوبة ، وجب عندئذ أن تخزن في أوعية مغلقة ، وقد تكون الاوعية المصنوعة من الحديد المكلفن (الصاج) أنسب الاوعية لحزن الذرة الصفراء وأقلها نفقة ، وهذه الاوعية يمكن صنعها على أجزاء ثم تلحم هذه الاجزاء معا ، للحيلولة دون تسرب الهواء والرطوبة الى القسم الاسفل منها ، ثم يرفع العنبر على مصطبة من الحشب أو الاسمنت ، ويعباً من فوهة في سقفه يسهل اغلاقها اغلاقا محكما ، وتستعمل مثل هذه العنابر المصنوعة من الباطون لحزن الحبوب في الولايات المتحدة الامريكية على مدى واسع

الحبوب والعلف : وضعهما في أكباس وخزنهما في العنابر :

ان خزن الحبوب والعلف سائيين وان كان أفضل طريقة لحفظها ، الا ان الضرورة تنطلب ، في كثير من الاحوال ، خزنها في أكياس ، ومهما يكن من أمر ، فان هذه الطريقة لا تصلح لحزن العلف أو الدقيق أو الارز ، ولذا كان من الضرورى ، أن يعتني اعتناء خاصا في انشاء محازن لحزن هذه الاصناف وتوجيه انتباه خاص الى حالة الحزن فيها ، وخير العنابر لهذه الغاية هي العنابر المنشأة من الباطون أو الآجر (القرميد) ، على أن تكون أرضيتها على الاقل من الاسمنت ، ويجب أن تكون جميع أركان العنبر مدورة كي لا تنجمع في زواياه البقايا والنقايات ، فتصبح مباءة لتوالد الحشرات والآقات ، وأن تكون حيطانه وأرضيته وسقفه خالية من الشقوق والحروق التي قد تتخذ منها الحشرات ملجأ تأوى اليه . ويقتضى أن تكون هذه العنابر جيدة التهوئة ، تتخالمها التيارات الهوائية ، اذا أمكن ، وأن تجهز جميع النوافذ فيها بغطاء من الشريط المشبك ذى الثقوب الرفيعة ، وأن تكون أبوابها مزدوجة تغلق من تلقاء نفسها برقاص

ويجب أن تصان هذه العنابر من تسرب الفئران والجرذان الها ، لان هذه الحيوانات تعبث بالمواد المخزونة وتوقع بها أضرارا شديدة ، كما ان وجودها يؤدى الى انتشار الاوبئة الفتاكة وخصوصا الطاعون ، وحينا تخزن الحبوب والعلف في أكباس يقتضى أن تعزل عن الارض بوضعها فوق ألواح من الحشب أو جسور من الحديد تمتد من أول العنبر الى نهايته على موازاة طول الحائط، مجيث يكون بينها فراغ يسمح بالتهوئة الجيدة ويجعل تفتيش المخزونات سهلا ، وفي روديسيا الجنوبية تستف الاكباس المحتوية على حبوب تستيفا مربعا كتستيف ألواح الصابون في المصابن

للنعجيل في جفافها . هذا وان دقيق الذرة الصفراء لا يصمد طويلا بعد جرشه اذا لم تزل منه النواة ، لان نواة الذرة تحتوى على مادة زيتية سرعان ما تزنخ وتجعل رائحة الدقيق كريهة ، فاذا أريد خزن دقيق الذرة الصفراء لمدة طويلة ، وجب أن تزال منه النواة . وتباع الآلات المستعملة لهذا الغرض في الاسواق . أما من الوجهة الغذائية فليس من المستحسن ازالة النواة الغنية بالمواد البروتينية والدهن ، اذ انها ولا ريب ذات قيمة غذائية كبيرة . ولاجل تذليل الصعوبة الناجمة عن هذه الحالة يجب خزن الذرة الصفراء صحيحة ، وجرش الكمية المطلوبة منها كلما دعت الحاجة الى ذلك

مكافحة الحشرات والآفات: ان أهم الوسائل المستعملة لحفظ الاطعمة المخزونة في العنابر سليمة من العطب، هي تدخين المخزوتات واستعمال المساحيق المبيدة للحشرات في العنابر، ووضع المواد اللزجة فيها لتلصق بها الحشرات فتقيد حركتها وتمنعها من التجول

التدخين أو التبخير : على الرغم من التوسع في استعمال طريقة التبخير في بعض الاقطار فان المبادىء التي يقوم عليها التبخير لا تزال غير مفهومة على حقيقتها

ان الضرورة الاولى في التبخير هي تبخير جميع المادة التي يراد تبخيرها ، بيد ان هذه الصعوبة لا أثر لها في البلاد الحارة . ذلك ان أهم سبب في فشل التبخير هو ان قسما كبيرا من الغاز يصبح عديم الفاعلية بسبب امتصاصه من قبل حيطان غرفة التبخير نفسها ، أو من قبل سطح الاكياس أو الصناديق أو السحارات التي تحتوى على المحصول أو سطح المحصول ذاته

والمذلك بجب اتخاذ الحيطة اللازمة واستمهال مواد السخير بكميات فائضة عن الحاجة ، حتى اذا المتصت الحيطان وغيرها من الاشياء بعض الغاز الناجم عن التبخير ، بقيت منه كمية كافية لقتل الآفات وإهلاك الحشرات . لان الغاز الذي تمتصه الحيطان والاشياء الاخرى بجب أن يعتبر عديم التأثير ، أضف الى هذا ان امتصاص المحصول للغاز تجعل كثافته في الطبقات السفلى منه متناسبة تناسبا عكسيا مع عمق تلك الطبقة . فانتشار الغاز في تاك الطبقات من المحصول المخزون لا يتوقف اذن على كون الغاز أثقل من الهواء ، ولذلك كان من الضروري استمهال مقدار كبير من الغاز يكفي لجعله ذا كثافة قتالة ، بعد أن يمتص المحصول جميع حاجته منه . هذا وان مقدرة المحصولات على امتصاص الانجرة والغازات ، تختاف باختلاف نوعها ، فالمحصولات التي تكثر فيها المادة الدهنية ، كالقلوبات اللبوب) تمتص قسها كبيرا من الغاز ، في حين أن الحبوب لا تمتص الا قسما ضئيلا منه ، أما الاطعمة الجافة فلا تمتص الا جزءا يسيرا جدا من أكثر الغازات ، ولذلك كان من الواجب تهوئة الاطعمة التي تكثر فيها المواد الدهنية مدة طويلة ، بعد تبخيرها . ثم ان كنافة غاز التبخير وطول مدة التبحير التي تكثر فيها المواد الدهنية مدة طويلة ، بعد تبخيرها . ثم ان كنافة غاز التبخير وطول مدة التبحير التي تكثر فيها المواد الدهنية مدة طويلة ، بعد تبخيرها . ثم ان كنافة غاز التبخير وطول مدة التبحير التي تكثر فيها المواد الدهنية مدة طويلة ، بعد تبخيرها . ثم ان كنافة غاز التبخير وطول مدة التبحير

يؤثران في درجة نفوذ الغاز ، ولذلك اذا استعمل مقدار قليل من الغاز لمدة طويلة ، كان له نفس التأثير الذي يحدثه استعمال مقدار كبير من الغاز لمدة قصيرة . وهنالك سبب آخر يؤدى الى فشل المتبخير ، وهو رداءة تستيف المحصولات ، فن الاهمية بمكان أن تكون المحصولات التي يراد تبخيرها مستفة تستيفا جيدا ، يتوفر معه تعريضها بقدر الامكان لمواد التبخير . ويتأثر تفوذ الغاز خلال الغلال بمقدار الفراغ الكائن بين حبوبها . ونسبة الفراغ هذه تختلف اختلافا كبيرا باختلاف المحصولات ، ولكنها غالبا ما تكون عالية ، على انه يمكن في الغالب اتمام توزيع الغاز وانتشاره بين الغلال بصورة فعالة باستعمال وسائط بسيطة كراوح تعلق في سقف غرفة التبخير أو العنبر ، وتدار من الحارج بواسطة حبل أو مرس مربوط بها . ومهما يكن من أمر فان أهم النقاط التي وتدار من الحارج بواسطة حبل أو مرس مربوط بها . ومهما يكن من أمر فان أهم النقاط التي أخيا مراعاتها بوجه الاجمال هي استعمال الغاز بكميات مكثفة كي تكون ثمة كفاية منه بعد امتصاص الحيطان والاشياء الاخرى له وتسربه من هنا وهناك وتبسير الاسباب لنفوذ غاز التبخير وانتشاره المشاء الاخرى له وتسربه من هنا وهناك وتبسير الاسباب لنفوذ غاز التبخير وانتشاره التشارا تاما في جميع أجزاء المحصولات

ومن الصعوبات التي تلازم التبخير الفعال ، ان الحاصلات المبخرة تمتص عادة قسما كبيرا من الغاز وتظل محتفظة به مدة طويلة ، ولكن هذه الصعوبة ليست الاشائبة لان أثرها يقتصر على اطالة مدة النهوئة التي تجتاج اليها البضائع قبل استهلاكها ، حتى ان سيانيد الهدروجين ، وهو أشد مواد النبخير فاعلية وتخللا ، تمكن ازالة رائبحته وأثره بتهوئة الحاصلات المبخرة به تهوئة جيدة

وهنالك أصناف من المحصولات لا تصلح معالجتها بالتبخير وخصوصاً ما كان منها محتوياً على كميات وافرة من الدهن ككبش القرنفل ، بيد ان التهوئة الجيدة تهيء على العموم وسيلة فعالة مأمونة لطرد جميع بقايا الغاز من هذه المحصولات ، الا في بعض الاحوال الحاصة

انشاء الابنية والعنابر المستعملة في التبخير: من أهم الشروط التي تجب مراعاتها في التبخير حتى يأتى بالنتيجة المطاوبة هو انشاء البناء أو العنبر المعد للتبخير على شكل يمنع تسرب الهواء اليه عبحيث يظل غاز التبخير متخللا على الدوام جميع أجزاء المحصولات ، دون أن يفقد شيئا من قوته خلال الخزن ، وينشأ النقصان في كمية غاز التبخير ، اما من تسربه أو من امتصاص الحيطان والمحصولات له. فالابنية المنشأة من الآجر والباطون تمتص قسما كبيرا من الغاز ، وبذا يصبح مجموع النقصان عظيا الى درجة تجعل التبخير الاعتيادي في مثل هذه الابنية غير مرض . بيد انه يمكن تخفيف الامتصاص لدرجة عظيمة بدهن سطوح المواد الماصة بدهان زيتي أو بدهان السليلود ولكن ليس بالكلس ، وبجب أن لا يغرب عن البال ، أن الحشب والآجر والاسمنت والجبص والالواح المركبة ، هي جميعها من المواد الشديدة الامتصاص ، على ان قدرتها على الامتصاص تتوقف على المرابة ، وكنافة الاسمنت ، وصلابة الحشب وما الى ذلك

ولذلك كان من الواجب اجراء التبخير ، ما أمكن ، في غرف تنشأ خصيصا لذلك ، أما النفقات الناشئة عن ذلك فيعوضها التوفير الذي ينجم عن جودة الطريقة وامكان الاعتاد عليها ، والاقتصاد في مواد التبخير من جراء انعدام الامتصاص والتسرب . وقد ثبت صلاح الغرف الخاصة وملائمتها بصورة حاسمة ، ويمكن انشاء تلك الغرف بالحجم الملائم ، على انه يقتضى تجهيزها على كل حال بألات تحول الزيوت الى أنجرة وغازات وبوسائل تضمن توزيع الغاز بصورة منتظمة في جميع أنحائها وتيسر عند اللزوم تهوئها بسرعة في نهاية عملية التبخير ، ومن المفيد استعمال أحواض مغطاة بالماء لدى اجراء عملية التبخير بواسطة ثانى كبريتيد الكربون ، على ان أفضل المواد لغرف التبخير هو الصلب (الفولاذ) اللدن الذي يلائم أكثر مواد التبخير ، من حيث كونه غير قابل الامتصاص بالفعل وموافقا لانشاء الاوعية الصاء التي لا يتسرب الها المواء

وفي الامكان انشاء غرف التبخير من اللباد المشبع بالحمر وهو رخيص التكاليف بالنسبة للفولاذ اللدن ، وتثبت الغرف المصنوعة على هذا الوجه في اطارات من الخشب وترفع فوق أرضية من الاسمنت ، ويجب أن تطلى الوصلات بمركب من الحمر وأن يوقى اللباد من الاضرار الطارئة ومن وصول مواد التبخير المائعة اليه ، ثم ان الغرف المصنوعة من الآجر المدهون بثلاثة وجوه بالزيت تفى بالغرض أيضا ، وإذا لم يكن في الامكان ايجاد غرفة ملائمة للنبخير ، فيجوز أن يستعمل لهذا الغرض برميل أدم لا ينفذ اليه الهواء ، بعد أن تلف حوله طبقتان من ورق اللف الخشن ، أو صندوق معدني عادى ذو غطاء محكم يثبت عليه بالورق والطلاء . وعند ما لا تكون هنالك غرفة للتبخير ، يجوز رصف أكباس الحبوب بعضها فوق بعض أو تكويم الحبوب السائبة وتغطيتها بمشمع جيد وتبخيرها . وتعطى هذه العمليات نتائج تاجعة بشرط أن تكون البراميل أو الصناديق المعدنية ، أو المشمعات ، صماء لا ينفذ منها الغاز

(للبحث صلة)

المحصولات الزيتية – أهميتها وزراعتها بقلم س. عنتيبي ، مأمور الزراعة في اللواء الجنوبي

ان المحصولات التي تزرع لانتاج الزيوت المعروفة عموما بالزيوت النباتية ، عديدة ومحتلفة . وهذه الزيوت تستعمل على وجود عديدة في أطعمتنا ، كما تستعمل في مختلف الصناعات . ولن أحاول في هذا المقال طرق هذا الموضوع الواسع المتشعب وانما سأحصر بحثى في المحصولات الزيتية التي تزرع في هذه البلاد أو بالامكان زراعتها فيها

ويكفى أن أقول في هذا الصدد أن الزيوت النباتية تنقسم الى صنفين يتميز الواحد منهما عن الأُخر, بالنسبة لحواصه وتركيبه الكيماوي ، وهذان الصنفان هما :—

- (۱) الزيوت الثابتة ، كزيت السمسم وزيت بزر الكتان وزيت الحروع وزيت القطن ، وهذه الزيوت لا تتبخر اذا تعرضت للهواء
- (٣) والزيوت الطيارة ، كزيت اليوكاليبتوس ، وزيت النمناع ، وزيت الصمتر ، وزيت القرفة ، وزيت كبش القرنفل ، وهذه الزيوت تتبخر أو تتطاير بمجرد تعرضها للهوا،

والزيوت الثابتة تصنع عادة بسحق البزور المستخرجة منها ، أو بعصرها أو غليها أو باستعمال مواد محللة كياوية . أما الزيوت الطيارة ، فتستخرج عادة بواسطة التقطير ، وتكون بعد استخراجها حاملة لرائحة واريج النبات الذي استخرجت منه . ونحن اتما يعنينا في هذا المقال الزيوت الثابتة ، ولا سيا ما كان منها صالحا للاكل ، ذلك ان استيراد البزور الزيتية أصبح غير أكيد بسبب أحوال الحرب

وسُلْتُركُ الآن البحث في زيت الزيتون ، لان ما له من الاهمية يستلزم افراد مقال خاص به

اذا ألقينا اظرة على الارقام التالية التى تبين مقدار ما تنتجه البلاد من البزور الزيتية والزيوت الاخرى ، مع مقدار ما تستورده منها من الحارج ، ندرك أهمية هذه المحصولات والحاجة الملحة التى تستلزم توسيع زراعتها (وهذه الارقام تتعلق بسنة ١٩٣٨) :—

القيمة بالجنيه الفلسطيني	بطن	الصنف
0779	۳۷۰ .	السمسم
٨٠٠٠	74.	بزر الكتان
142	1007-	فستق العبيد (الفول السوداني)
744.	407	بزر عين الشمس
0	114.	زيت بزر الكتان
Y • A £ 7.9		and the bush of the

يتبين من الجِدول السابق أن قيمة ما تستورده فلسطين من البزور الزيتية يساوى نحو مائتى ألف جنيه سنوياً ، وبذلك تتضح لنا أهمية العناية بهذا الموضوع

وليس بين البزور الزيتية المدرجة في الجدول السابق ما يزرع الآن على مدى واسع في البلاد ، سوى السمسم الذى بلغت مساحة الاراضى المزروعة به في سنة ١٩٣٨/١٩٣٧ (٢٠٣،٩٣٨) دونما ، أنتجت ٢٠٤٤٠ طنا من السمسم ، تبلغ قيمتها ١٠٥،٧٥٠ جنيها ، وقد زرعت بعض البزور الزيتية الاخرى كبزر الكتان وفستق العبيد وبزر عين الشمس ، على سببل التجربة ، وأتت بنتائج مشجعة ، ولكنها لم تزرع حتى الآن على مدى تجارى واسع

ارشادات عن زراعة البزور

السمسم: ان زراعة السمسم وان كانت معروفة في هذه البلاد منذ عشرات السنوات ، فقد يكون من المفيد تزويد المزارعين الذين لم يتعاطوها حتى الآن ، ببعض الارشادات والتعليات. ان السمسم محصول سنوى ينبت على ساق مستقيمة ، يبلغ ارتفاعها ما بين ٤٠—٣٠ سنتمترا ، وهو من النبانات المحلية التي تنبت في أنحاء عديدة من آسيا ، وأفريقيا الاستوائية وشبه الاستوائية

والقصد من زراعته الحصول على بزوره الصغيرة التى يستخرج منها بطريق العصر زيت صالح للاكل (يسمى السيرج) ، ويجوى السمسم من الزيت أو السيرج ما بين ٤٥ - ٥٠ في المائة من وزنه . ويستعمل السيرج في الطبخ وفي الشؤون الطبية وفي صنع الماركارين (السمنة النباتية) ، والصابون الح.. وهنالك عدة أنواع من السمسم ، فنه ما تكون بزوره سودا، أو حمراء أو صفراء أو بيضاء

والبزور البيضاء التى تزرع في هذه البلاد ، هى أحسن الانواع وأكثرها زينا ، ويستعمل السيرج المستخرج منه في الطبخ كما تستعمل الطحيفية في صنع الحلاوة . والسمسم محصول صيفى ، يزدهر في التربة الخفيفة السهلة النفت ، اذا تاله مقدار من المطر يتراوح بين المتوسط والجيد . ويقتضى أن تهيأ التربة جيدا لزراعته ، ثم يبذر في اثلام يتراوح بعد الواحد منها عن الآخر ما بين ، ع و ٢٠ سنتيمترا ، وينبغى أن تحرث الارض وتقلب بصورة عكسية ما لا يقل عن ست مرات ، ثم تبذر البزور بعد سقوط آخر أمطار الموسم أو في أوائل شهر نيسان ، بمعدل كيلوغرام تقريبا للدونم الواحد . وينصح كثيرا باقتلاع العشب النابت بين الاتلام بالايدى أو المناكيش أو بحراثة ما بين الاتلام ، وينضج محصول السمسم بعد بذاره بنحو أربعة أشهر ، وعندئذ يقلع وبحزم في ربطات ويكوم . ويقتضى أن توجه العناية الكافية لقلعه قبل أن يتم نضجه ، لئلا تتفتح قرونه وتبعثر البزور . ويتراوح محصول الدونم الواحد ما بين ٥٠ و ٥٠ كيلوغراما ، وذلك حسب مقدار المطر وتحضير التربة وغير ذلك من العوامل . ويعتبر السمسم من أكثر المحاصل تحسينا للتربة في الدورة الزراعية ، ان لم يكن أفضلها جميعا ، ولذلك يقبل المزارعون في فلسطين على ذراعته على الدورة الزراعية ، ان لم يكن أفضلها جميعا ، ولذلك يقبل المزارعون في فلسطين على ذراعته على الرغم من أن محصوله قليل غير مضمون

فستق العبيد أو الفول السودانى :

ان فستق العبيد أو الفول السوداني نبات حولي ، صغير الحجم ، متسلق ، وموطنه الاصلى في البرازيل ، غير أنه بزرع بكثرة في المناطق الاستوائية والمناطق شبه الاستوائية. ولهذا النبات حصة عجيبة ، وهي أن قرونه تبقي مدفونة في الارض كي تنضج ، ومن هنا سمى بالانكليزية «بالفستق الارصي». وفي الامكان زرع هذا الفسيق بين المغروسات الدائمة كأشجار الفائهة والزيتون والاغار الحمضية ، الحج. ويعتبر فستق العبيد بالاضفة الى فائدة استخراج الزيت منه ، من المواد الغذائية الهامة ذلك أنه السعمل في الحساء والنقل والحلوي وفي صنع الزيدة. وحبه يحوى على الغذائية المأمة ذلك أنه السعمل في الحساء والنقل والحلوي وفي صنع المرغرين وصابون الغذائية من الزير الصالح للاستعمال في الطهي والسلطات ، وفي صنع المارغرين وصابون الوجه. وبعد السخراج الزيت منه تستعمل نفايانه ككسبة ، وهي من العلف الجد للحبوانات. وزنه من أهم الزيوت النجارية. ويزرع فسق العبد في الغالب في الهند وشرق أفريقيا وغربه والصودان وجاوا الح.

وأفضل أنواع الترب فلزراعه فسنق العبد هي الترب الحفيفة السهلة النفتت المحروثسه حراً عمقا جدا ، الغنمه بالمواد العموية المنحلة والكلسه، فالتربة القلملة الكلس تنتج قرونا طويلة هزيلة حالمه من الحب، وقد اتت زراعه العسبق دون سقى في التربة الرملية في فلسطين ، حيث يربد تمدل سقوط الامطار السبوى على ٥٠٠ مليمتر ، منائج معندلة ، ولكن يمكن القول بصورة عامة ال جودة محاصيله تتوقف على سقيه وهو في دور النمو

ويبذر الفستق في النصف الثانى من شهر آذار ، ويستمر البذار حتى أواخر شهر نيسان ، وتوضع بزرت أو الاث من البزر المفشور معاعلى عمق نماسه سنسمرات في الارض ، في صفوف ببعد الواحد منها عن الاحر م المن على ووج سنسمرا ، نجبت بكون البعد بين كل بررة وأخرى ، في بعس الصف ٢٥سسمنرا، و ببعى الاعساء بابق ، الفشرة الرفعة الحمراء على الحبة عند تفشير الفسنو قبل البذار . وبكن بنحو ست كملوغرامات من الفستق لبذر الدونم الواحد من الارض، ويتبغى أل بعزق (ببحش) الارض بين الصفوف اما بواسطه الايدى أو بواسطة الحوانات ، كما تعزق وهى مزروعه بالبطاطا ، وأن تسقى مزروعاته على فترات تتراوح بين ١٠ أيام و١٧ يوما ، حتى ينبت نبتا حسنا ، ومن ثم تطول الفترة بين السقية والاخرى

وعندما بنضج مزروعات الفستق ، يقلع النبات ويكوم حتى يجف ، ثم تلقط القرون بالايدى . وستراوح محصول الدونم الواحد بين ١٥٠ كيلوغراما و٣٠٠٠ كيلوغرام. وهنالك أنواع متعددة من فستق العبيد ، تتمايز بمنتوجاتها وأوراقها وطريقة نموها الخد. ومن أجود الانواع المعروفة «سبائش بانش» و «فرجيفيا» و «موريشس»

بزر عين الشمس : أن موطن هذا السات بلاد المكسك ، وهو عارة عن ست طويل سريع انمو ، حولي ، ويتراوح علوه بين متر وخمسه وعشربن سننمترا ، ومتر وخمسة وسبعين سننميرا. ويزرع بكثرة في أنحاء الهند وأمربكا الجنوبية والصين وشرق أوروبا لانباج بزوره التي يستخرج منها زيت جند يصلح للاكل. هذا وان أفضل أنواع التربة لنمو مزروعات بزر عين ، سُمس هي التربة الموسطة العمق والرطوبة ، ومزروعات هذا النزر تشبه مزروعات الفسيق في الها تكون مربحه اذا سفت أو اذا بلع سفوط المطر نحوا من ••• ملمتر. وتزرع البرور أيضًا في أواخر شهر آدار . في صفوف تبعد الواحد منها عن الآخر ما بين ٥٠ و ٧٠ سندمترا . ونحذج الدونم الواحد الى ما تترب من كلوغرام من البرر. وبعد نفريخ البزور خفف الشال تحبث صبح المسافه ٧٥ سننمترا ما بين الشتلة والأحرى ، وتمو المرروعات جندا في الأرض المجروبة والمسمدة غير الها تستنزف المواد العدائمه الموجودة في موارد البرية ، وتدلك لا يصح باعاده رراعة في نصل الأرض الا بعد فترات طويله، ونجي علمه بعد أربعه أشهر من بداره ، وبتراوح محصول الدواء الواحد بين ٢٠٠ كيلوغرام و٧٥٠ كيلوغراما في الأرض السفى و١٠٠ كيلوغرام و١٥٠ كملوعراما في الارض الجافه. وتنطف كم تفطف لذره الصفراء، أي نجمع الاقراص بالبد، ومن تم نجتف وتدرس بضربها بالعصى أو يفركها على اصار مشبك ، لاحراج البرر منها ، ويكون الزيت الذي بنتج من هذه النزور يواسطه الكس ركى الرائحه ، وليلغ مقدار الربب الموجود في هذه النزور ٣٠ في ادئه ، ويؤكل البزر اما محمصا او مستوف ، وهو علف معد للسواسي . والكسبة التي تصنع من نفاياته بعد عصر الزيت منه تصلح علفا جيدا للحيوانات

بزر الكبان : لقد أحد في زراعه هذا البرر بصوره موقعه في مناطق واسعه في فلسطين وبلع محصول الدولم الواحد منه ما بين ١٧٠ و ١٥٠ كيلوغراما ، غير أن زراعية أهملت بسبب لقد أسعاره في الاسواق العشة ، ولكثرة ما بسيرفه من البواد العدائية الموجودة من التربة. وقد يكون من المرخ أن تساعب الآن رراعه هذا المحصول بطرا لظروف الحرب وغلاء أسعار الزرب وزيب هذا البزر شائع لاستعمال وكثيرا ما استعمال في صنع الدهان والورنيش واللينوليوم (الماش الدى تكسى به أرض الغرف) ، وحبر الطباعة الخر. وفحتوى بزره على مقدار من الربت مراوح بين ٣٠ و ٢٧ في الدئه. ويزرع هذا البزر الما لاستخراج الزيت منه ، أو لاستعماله في صناعة الانسجة الكتابية، غير انه يندر النجرج من بلغى الحصول على كلما الفائدتين منا ، بالرغم من المحاولة الى أجريت لهذا الغرض في بعض الاقطار، وينبغي أن تكون التربة التي يزرع فيها هذا الغرض في بعض الاقطار، وينبغي أن تكون التربة التي يزرع فيها مدا البزر مشابهه للتربة التي يردع فيها القمح ، وأن بعد الارض اعدادا تاما ، ذلك أن نمو بزر مكون ضعفا اذا م تحرث الارض جيدا، وبزرع بزر الكدن في فلسطين كمحصول شتوى ، الكتان يكون ضعفا اذا م تحرث الارض جيدا، وبزرع بزر الكدن في فلسطين كمحصول شتوى ،

وبسرع في زرعه في شهر تشرين الثانى أو كانون الاول ، اما ببذره أو بزرعه في اتلام ، ويتراوح ما يختاج البه الدونم الواحد من البرر ببن ۴ و ٤ كيلوغرامات. وتبضج «القرون» في شهر حزيران تقريباً ، وينبغى ان تقطف قبل أن يتم تفتحها

بزر الصوياً في إن مزروعات الصويا حولية ، وهي تمو منتصبة ، ويتراوح ارتفاعها بين و ٩٠ سنسترا ، ولمختلف ارتفاعها باختلاف النزر والتربة التي يزرع فيها ، غبر أن علوه قد يصل في بعص الاحتان ١٤٠ سنسترا أو أكثر. هذا وان الموطن الاصلي لهذا البرر هو بلاد الصين والنابان ، حث يزرع من رمن فديم لاستعماله في الطعام أو علما للحوانات أو لاستخراج الزن سه، وتحتوى برره الصويا على ١٨ في احته من الزنت، وتررع هذه البزور في آسا الشرقية والهند الصنية وشرقي البنغال والولايات المتحدة وشرقي أوروبا

وقد دلت المحرب التي أحرب مؤخرا في فلسطين على أن بعض أنواع هذه البزور فد المجحت خاجا كبرا ، وتشتمل «القرول» الفصيرة ذات الزغب على ما يتراوح بين ٣ و ٤ بزرات وخسم لول هذه البزور باخلاف أنواعها ، فنه الاسود والبني والاصفر والاحضر، وإذا ما رغب في السعمال هذه البزور للاكل ، بجوز غليها أو تحمصها أو جحنها كمسحوق ، وتعتبر هذه البزور المعصر رئيسي في كثر من المستحضرات العذائبه ، وتكاد لا تشتمل الا على الفليل جدا مي المواد النبوية المنافية ، في أنها غليه المواد البروتينية، ويستعمل مسحوق هذا البزر كحبز أو بسكوت تتناوله المرسي بالسكري، هذا وزينه يستعمل كثيرا في الاغراض الصناعة وأعراض الطبخ ، وكثرا ما تستعمل في صنع المرجرين والصابون ، أما نفانات المزر فتستعمل كعلف مغذ المعواشي ، ويقدم هذا المجصول الها أيضا كعلف أخضر

ال رراعه هذا المحصول سهلة ، وأهم ما تقتضيه هو الطقس الحار أو الشبه بطقس الماطق الاستوائده مع نسبة منوسطه من المطر أو مقدار كاب من السقى وينبعى أن تكون التربة عميقه غيبه سهله النفت ، وتزرع هذه البرور عادة في صقوف بين الصف الواحد منه والآخر ستون سنتمترا ، ثم يخفف النبت على مسفه ثلائين سنتمترا بين النبتة والاخرى في الصف الواحد ، وبحاج الدونم الواحد ما بين كيلوغراء ونصف وكنلوغرامين ، وتفرخ البزور بسرعة ، ويكون الحصول جاهزا للجني بعد البذار بثلابه أشهر ، وهو نختلف باختلاف النوع والتربة والطقس الح. وشراوح محصول الدونم الواحد في فلسطين بين ١٠٠ كيلوغرام و١٥٠ كيلوغراما ، وقد حدث أن زاد محصول الدونم على هذا لمفدار. هذا وان أفضل أنواع هذه البزور هي التي تنضيح قرونها في آن واحد ولا تتشقق لدى نضحها

الحروع : هو شجيرات طويلة ذات أوراق كبيرة جميلة على هيئة ترس وشبيهة بالكف، وهي تعبش سنوات كثيرة

وكثيرا ما ترى شحيرات الحروع نامية نمو الاعشاب في الاراضى الموات ، غير انها تزرع في الافطار الحارة عادة كمحصول سنوى ، بيد انها تزرع أحيانا بقصد ابقائها لعدة سنوات . ومع أن الحروع يزرع في بعض الاحدن للزيبه أو بفصد البظليل أو صد الرياح ، غير أنه كثيرا ما يزرع لاستخراج الزيت المعروف بزيت الحروع الذي ما زال يستعمل كمسهل معد عهد سحيق ، والزيت يستخرج من البزر بعصره

وفضلا عن استعمال الزيت النفي في الأغراض الطبية ، فانه يستعمل كثيرا في التزييت وفي مظيف الجلود وصنع الصابون، هذا وان نقامات البزر تصلح بعد استخراج الزيت منه لاستعمالها كساد ، عبر أنها لا تصلح علما للمواشي. وشجر الخروع لا يجهد التربه ، فهو يستطبع أن يمو حتى في الأراضي الفقيرة بموادها العد تُنه والأراضي السبخة والأراضي المالحة . غير أن نموه يكون على أحسنه في الأراضي الدلغانية ، الغيبه بالمواد العدائية ، هذا وان الزيادة في السفي لا تأتي بنتائج مرضية ، غير انه للنفع من سقوط المطر بمقدار معتدل أناء أدوار نموه الأولى، ويحتاج الدوم الواحد كميه من البزور تتراوح بين كناوغراء ونصف وكيلوغرامين نجيث نوضع في كل حفرة صعيرة بين ٣ و٤ بزور - على أن يكون بعد الحيرة عن الآخرى مترا وصف المتر وبعد أن تنتش النبات نخفف نجست لا يترك سوى شنله واحدة في كل حفرة . وبمو البزرة خلال مدة تتراوح بين نمانيه وعشرة اياء. و قبضي قطع رؤوس الشحيرات على بعد ٩٠ سنسترا من الأرض. وتأخذ الشجيرات في حمل البزور بعد مضى أربعه اشهر من زرعها ، وللبغي أن يشرع في حيى المحصول بعد الفضاء تهرَّثَهُ أَشَهْرَ مِنْ ظَهُورِ القرون. وتقطف القرون بالبد فين أن ينصبح تصبح تاماً ، والا فانها تتشقق وتأخذ البزور الموجودة فيها تتسافط على الارض. ويختلف المحصول احتلافا كبيرا. ويتراوح محصول الدونم ما بين ١٠٠ كيلوغرام و١٥٠ كيلوغراما اذا بذر اوحده ، أما اذا بذر مه محصول آخر فلا تتجاوز علمه ٥٠ كينوغراما في الدونم الواحد ، وقد بعل الشجيرة محصولا بتراوح بين ٣ و٥ كيلوغرامات من البزور. وهما ك أنواع عديدة تختلف عن يعضها بحيلاف نموها ، وحجمها ، وعلامات بزورها ، الخ.. هذا وان الشحرات التي تعل النزور الكبرة تكون كمية الزبت الموجود فها أقل من غيرها (من ٢٥ - ٥٠ في المأنه) ، ويكون الريت من النوع الرديء الذي يستعمل في الشحوء فقط ، على حين أن الرور الصغيرة تحتوى على كمنات كبيرة من الزيب الجيد (من ٣٨ - و في المائة)

الزيوت العطرية

بضيق بنا المقام ان أخذنا في تفصيل أهمية هذه الزيوت وكيفية غرس مزروعاتها. غير أنه يترتب علينا أن ندرح الساتات التي تزرع في فلسطين بصورة ناجحة أو التي تستغل فيها بصورة مفيدة. وقد أنبتت التحارب على أن في الامكان زرع النعنع وابرة الراعي والكتمون والانيسون الح. بصورة ناجحة مفيدة ، وقد أخد بعض المزارعين في زرع النعنع والخبيزة الفرنجية (ابرة الراعى). ويوجد بالاضافة الى النباتات الزبتية المزروعة ، عدد من النباتات البرية في البلاد مثل الصعتر والمريمية الخ.. التى تمو على سفوح التلال ويمكن استخراج الزيت منها

تحضير النفايات كساد

(مَأْخُوذَة مَن تَقَرَيْر أَعَدُهُ الدَّكَتُورُ أَ. رُوزَنَبْرَغُ ، اسْتَاذُ العلوم الطبيعية في مدرسة خضورى الزراعية)

هنالك فرق آسر بين المعانات والاسمدة العضوية ، ذلك أن النقابات ليست غنية بالمواد الصلحة لنقدية المزروعات ، غير أنها ذات قسمة في تحسين تركب التربة والتعويض عما ينقصها من المواد العضوية المكروبة. أما الاسمدة العضوية فانها تقوم بتحسين تركب التربة وتمون النباتات بالمواد الغذائية.وهذا يؤدى بنا الى ادراك ضرورة التميز بينها لدى الاعداد والمحضير ، فعلى حين أنه لا يجوز في حال من الاحوال أن نضاف التربة لى كوم من السهاد ، فانها كثيرا ما تصاف في اعداد النفايات، هذا وال عابات الحقول والمطابخ وساحات المزارع والشوارع بمكن اسغلالها كسهد ، وينصح باتباع الطريقة التالية لدى اعدادها :—

- (١) تزال جميع الحجارة وقطع الاسلاك والزجاج ، الخ..
 - (۲) تقطع المواد الى قطع صغيرة
- (٣) يَسْغَى أَنْ تَكُونَ الْأَرْضَةِ تَرْبَةً غَنَّةً نَصَلَةً ، وأَنْ تَكُونَ أَعْلَى مُمَا حَوْلُمًا ، وأَنْ نَكُونَ مَظْلَهُ ،
- (٤) أضف رماد الحطب الى كوم السهاد اذا كان ذلك ممكنا ، لان ذلك بزيد في ثروة كومه السهاد الغذائية ويلائم نمو الجراثيم فيه
- (٥) افرش المواد العضوية بطبقات سمك الواحدة منها ٢٠ سنتمترا ، وضع بين كل النتيل منها طبقة من التراب سمكها عشرة سنتمترات
- (٦) يتم انشاء الكوم من السهاد اذا أصبح علوه بتراوح بين ٦٠ سننمترا و١٠٠ سنمتر ،
 وينبغى أن لا تكون ذلك أعلى من هذا الحد ، ذلك أن الهواء ، وهو ضرورى لكوم السهاد ،
 يتعذر تخلله في الكوم

- (٧) اذا كان الكوم جافا ، فرطب بسهاد مائع ، ولا ينصح باضافة الكلس في هذه المرحلة ،
 (أنظر البند الناسع أدناه)
 - (٨) لعطى طبقة السهاد الموجودة في الكوم بطبقه من التراب سمكها عشرة سنتمترات
- (A) بقلب الكوم بعد نحو أربعة أشهر ، وتضاف اليه كميه من الكلس غير المطفى ليبطل مفعول الحوامض العصوية الني تكون قد تكونت فيه أنباء عملية الانحلال ، ولرفع درجه الحرارة، فتهويه الكوم تنشط عو الحراثيم ، وفي هذه الفترة ننبعي أن يكون تركب الكوم متسقا
- (١٠) كوم الكوم ناسه مجمئ يصبح علود ١٠٠ سنتمتر ، وغطه بطبقه رقيقه من التراب ، وأغرس على هته باتات ذات أوراق عريضه توفر له الطلال ، مثل الكوسى والحدر والبطيخ ، وانها تمنع تسرب المعانات مع ماه المطر ، وتمنص نافى أو كسيد الكربون المات حلال عمله المنحلال، ويعرس مزروعات القطانى في بعض المحان في الكوم كى بخرى فيه كمية من النتروجين
- (۱۱) یفت الکوم مرة أحرى بعد مضى مده تتراوح بين ٤ و٥ أشهر ، ويرطب بسهاد مائع الى الحد ' دى بصبح فيه السهاد سهل النفت دون أن بكون لزجا لدى نقله بواسطة انجارف
- (۱۲) ان الوقت الذي تسعرفه الكوم قبل أن يصبح منالحا للاستعمال بتراوح ببن عده شهور وستبين ، وتتراوح معدله في الطروف المحلمة بين سنة وتصف وسنبين ، ولذلك تصح باعداد أكوام النفايات بصورة دائمه ، محمث وجد دائما كوم صالح للاستعمال. هذا وان كوم النفايات النمالح للاستعمال نشبه سهاد التربة ، ويكون لونه قاتما ويتألف من مواد تلائم نمو الجراثيم
- (۱۳) ان أكواه المقايات تلائم بالدرجة الأولى مزروعات الحُصار والبساتين ، وقد مسعمل أنها للمراعي ، غير أنه لا ينصح باسمعها في الحقول المعدة لزراعة العلال ، ذلك أنها قد نحوى على مدور الاعشاب ، ومن هذه الباحة تختلف أكواه النفايات عن السهاد العضوى الكامل التخمير ، قان بذور الاعشاب لا تثبت فيه

الحالة الزراعية في الالوية

جمعه رئيس مأمورى الزراعة من التقارير الشهرية التي قدمها مأمورو الزراعة عن الربع الثالث من سنة ١٩٤٠ أحوال الطقس

كانت أحوال الطفس شديدة في أوائل حزيران ، وصحبها ارتفاع في الحوارة خلال الشهر ، أصبحت الحرارة طبيعية في تموز ، فلم تزد على الحد المعاد ، ولم تهب فيه رياح شرقية وكان السدى يسقط فيه غزيرا كل لبله تقريباً، ولفد كان الشهرال الأخبران من ربع السنة المبحوث عنه (أى شهرى آب وأيلول) أخف حرارة من مثيلهما في أية سنة من السنوات التي سجلت فيها درجات الحرارة، وكان الفنيال (العطيطة) والدى الغزير عامين عظيمي الفائدة لحمع المزروعات الصيفية والحضار

أحوال المحاصيل

الهمج: جرت أعمر الحصاد والدراس والمدرية في أحوال على غاية الملاءمة. وكانت العلمة جيدة في حميع أنحاء البلاد باستشاء بعض المناطق الصغيرة ، والحب من الصنف الممتاز. ويقدر مجموع المحصول بما لا يقل عن ١٧٠٠٠٠ طن

وقد الوحظ بمزيد الارتباح أن المرازعين من كلا الفريقين قد أقبلوا كثيرا على أنواع القمع الاسترالي اللين واسوسط الصلابه ، اذ أن اسمهال هده الايواع المبكرة النضوج لا بد له من أن وسر تأثيرا كبيرا في المسقبل على المحاصيل التي تنبجها المناطق الفليله الرطوبه التي تفل فها أمطار الربيع

الشعر : جرت أعمال حصاد الشعير وما منلوها من الاعمال في أحوال ملاءمة للغامه ، كا حدث للفمح. ونقدر مجموع العام بنحو و و و و لمن والحب مملوء املاء يفوق المعاد. ويحرص المزارعون على الاحتفاظ بما لديهم منه ، ولا يعرضون في الاسواق الا كميات صغيرة منه ، وربما كانت الغامه من ذلك هي حفظ الاسعار في مستوى عال ، أو حمل الراغبين في شراء كميات كبيرة منه على دفع سعر أعلى من السعر الحلى. وقد جاءت أعرز المحاصل من الاصاف المنتخبة التي أعطتها الحلمة الزراعية في عكا ، وحاصة أنواع ، 30 Acre 6 Row, Acre Earliest, M35 M37

المحصولات الصفية

الذرة البيضاء: كان عوها سريعاً في المناطق الشهالية والجنوبيه والوسطى ، وذلك على أنو تفريخ حبها تفريخا تمتازا ، وكان المحصول غزيرا جدا ، الا في بعض المواقع . ولا بعرف الآن بالضبط مقدار المحصول ، غير أن مجموع المحصول بقدر بما لا يقل عن ٢٥٠٠٠ طن الذرة الصفراء: كانت غلة الذرة الصفراء جيدة فوق المعتاد، وخاصة في الغور. ويقدر أن المحصول يزيد على ما كان عليه في العام الماضى بما لا يقل عن ٥٠ في المئة وقد نما المحصول المزروع ما خرا على السقى بالماء السائب في منطقة الحولة عموا ممسزا والكيزان آحذة الآن بالتكون، وتدل جميع الظواهر على أن المحصول سيكون غزيرا

السمسم: كانت غلبه غزيرة على الرغم من فلة الامطار التي سقطت في الشناء الماصي. وقد تمكن المزارعون من بذل كل ما يلزم من العناية لاراضيهم المزروعة بالسمسم، ويقدر مجموع المحصول علم عصول عام ١٩٣٩

الصويا: ليست الصويا من المزروعات المتاصله في فلسطين ومع ذلك فقد أسفرت التجارب التي أجربت عليها هذه السنة في رحوبوت عن شرّج سارة وقد كانت غلتها حتى الآن قليله جدا. وعلى الرغم من احتيار أنواع عديده منها ، فانه لم يعط أى نوع منها نتيجة تبرر زراعتها بكثره من أجل النجارة، وقد كانت غله الصوي المقطوفة بعد عشرة أسابيع من زرعها في وادى الحوارث من أجل اللونم الواحد

فسنو العبيد: كان نمو مزروعت فسنو العبيد على العموم مرضا جدا. وتوشك حمعات العاول أن تقلع ما ررعه منه ، ويبدو أن المحصول جد في حميع المواقع التي عويلت ، وان حبه من المزروعات من الموع الجيد. وإذا ظهر أنه يجنوى على مقدار كاف من المزيت ، فقد نصبح من المزروعات الدائمة في هذه البلاد

عبّاد الشمس : كان محصوله غزيرا ، وقد بيع بأسمار جيدة تشجع على زراعته

الخصار: كان أسعار الخندر حلال هذه الاشهر الثلاثه مرتفعه على الرغم من انساع مساحه الاراضى المزروعه به ووفرة محصولها، ورع كان ذلك باشا عن ابتياع القوى العسكرية لكميات وافرة منها ، وعن القافى السيرادها من سوريا، وتجرى الآن زراعه الخضار الخريفية والشنوية ومساحة لاراضى المزروعة بها آحدة بالازدياد، وقد كان بيع البدور الناتجة في المحطاب الزراعية مرضه، وارتفعت أسعر الفرنديط والملفوف ارتفاعا كبيرا ، بسعب قلة انتاج البدور احمالا في الموسم الماضى، وتجرى تجربة زراعة هدين العسمين في الاماكن المرتفعة، ويؤمل كثيرا أن توزع محطات الحكومة ما يزيد على ملموني شمة من أشب الخصر في المسقيل الفريب ، وقد بدأ هذا التوزيع بالفعل

البطاطا: كانت الاسواق مزدهه بالبطاط في شهر حزيران ، شأنها في الموسم ، وصحب دلك أسعار غير مرجحة ، ولكن سرعان ما نقص المعدار المعروض عن الحاجة ، والكن سرعان العروض عن الحاجة ، والكن سرعان ما نقص المعدار المعروض عن الحاجة ، والكن سرعان ما نقص المعدار المعروض عن الحاجة ، والكن سرعان المعروض عن الحاجة ، والكن سرعان ما نقص المعروض عن الحاجة ، والكن سرعان المعروض عن الحاجة ، والكن سرعان المعروض عن المعروض عن

حتى صارت تتروح بين 10 و10 جنيما لمطن الواحد في شهرى تموز وآب. ثم عادت وهبطت قليلا في الشهر الاخير. وترد الآن كمبت قليلة من البطاطا من سوريا ، ويكثر الطلب على بذورها في منطقه الله ووادى الاردن. وقد زرع المحصول الحريفي من البذور المخرونة في الاكواخ ، ونما في السهل الساحلي. ويقدر أنه وجد الآن ١٠٠٠ طن من بذور البطاطا في نخازن التبريد معدة للزراعه في الموسمين الشتوى والربيعي وببذل كل جهد ممكن لمحصول على المقدار الاضافي اللازم ، وهو يتراوح بين ١٠٠٠ و١٠٠٠ طن

البطاط احاوة : شرع في فلع البطاط الحلوة وقد وزعت دائرة الزراعة بذور نوعين منها ، يسميان بلو بام وبسب أوف هاز ، وكانت غلتهما جدة بحث بلغت أربعة أطنان للدونم الواحد ، وبعت في الاسواق باسعار تراوحت بين ٩ و١٠ جبهات لنطن ، غير أن الاقبال على نوع بلويام كان أنثر منه على اللوع الآحر ، نظرا لفوقه علمه، وبقدر المزارعون تمام البقدير العائدة التي نجى من رراء - البطاط اخلود ، اذ أنها تنزل الى السوق بعيد نفاد المحصول البلدى ، وبدلك يستعاض بها جزئيا عن البطاطا البلدية

محاصل شتى : كانت محاصل الذرة الصفراء والفصة ولوبيا البقر والدخن والنباتات الحدرية عزره على العموم وهي بها له المده البحوث عنها كالت علامات النمو الجيد تبدو على الشوفان المزروع سما هي المسعمرات وعلى مرزوعات الدرة الافر نجية الصفراء التي كانت لا تزال مخضره. وكانت عنه البرسيم غزيره، وقد فرحت طلائع مزروعات الموسم تفريخا حسنا، ونظرا لمدرة بدور الشوس والبقا ، أخد الرارعون يجربون رزاعه محاصيل أخرى بدلا منهما، فطلبت من مصر كسات تدره من بذور البرسيم «الفحل» وهو يوع نجو عالما وبقطع مره واحدة

وقد كان محصول انتبع في المستوى المعناد وقطفت آخر أوراقه ويجرى الآن تجفيفها ومعالجتها

الاسعار في الاسواق

 ٣ حديهات و ٨٠٠٠ مل و٧ جذيهات و ٣٠٠٠ مل لعطى الواحد ، والدرة تباع بسعر ٣ جذيهات و٥٠٠٠ مل للطن الواحد. أما القطانى ، كالعدس والكرسنه ، فقد ارتفعت أسعارها بمعدل جنيه واحد للطن بالنسبة الى ما كانت علمه في الشهر الماضى ، وظل سعر التبن مرتفعا بالنسبه للكميات الموجودة منه في البلاد ، فهو يباغ بسعر جذيهين للطن

بظرة عامة

تحرى بين المزارعين حركة هامه عامه ، ترمى الى زيادة مساحة الاراضى المستعملة لاتتاج الحاصلات ، والى الاخذ بطرق الزراعة الكشفة. فقد تبين أنهم أخذوا يستخدمون المحاريث الكبيرة البخارية ، ويستعملون البعال القوية في الحراية العميمة ، حتى فيل اعلال مسروع العروض المخصصة لزيادة تناح المواد الغذائية. ثم ان هبالك ظاهره أخرى ببعث على الارتباح ، ألا وهي الرغبة التي يبديه المرارعول في تنوع المزروعات ، وحاصه في السهل السحلي . الذي تبوفر فيه الماه. ومن الجلي أن اسمدة الموسفات سيدركها نقص حطير في العام المقبل ، ولكن المزارعول بمكنهم أن الحصلوا منها على ما مكفهم لمحصول هذا الموسم ، على الرغم من ارتفاع أسعارها، وتزمع دائره الزراعة أن تجرى البحارب نفوسفات الصحر المطحون المروج بالكبريت ، وذلك بالمعاول مع شركة الصناعات الكماوية الامبراطورية (في الشرق) المحدودة

خلاصات وملاحظات جديرة بالاهتمام

تقرير عن أعمال البحث والاختبار (أ) تجارب البطاطا—ربيع سنة ١٩٣٩

شرن المنائج المصلة للمحارب التي أجرب على رراعه البطاطا السفى في اعداد هذه النشرة الصادرة في سهرى شرس الثانى وكانون الأول من سنه ١٩٣٩ وشهر شباط من سنه ١٩٤٠. وقد أشير في عدد شهر شباط الى أن لم أمج المجارب الحاصه بالاسمدة وأنواع البطاطا ستنشر في عدد تال. ولكن صرورة الاقتصاد ، بماسبه الحرب ، قصت أن يصغر حجم هذه النشرة ويقلل عدد مرات صدورها (من مرة في الشهر الى مره كل بلانه أشهر) ، فأدى ذلك الى عدم امكان نشر أبة نتائج مفصلة للنجارب ، نظرا لضيق المقام

ولذلك رأينا أن ورد في هذا العدد حلاصه وجبزه عن ننائج التحارب التي أجريت في ربيع سنة ١٩،٣٩ ، بشأن الاسمدة وأنواع البطاطا

(ب) - تجارب تسميد البطاطا بالاسمدة العضوية

أجريت هذه النجارب في مستعمزتين بهودنين ، هما حبعات برنر وكنبرث ، ففي المستعمرة

الاولى أجريت التجارب في تربة صلصالية معتدلة ذات كركار (وهو طبقة تحت سطح الارض لا تستطيع الجذور اختراقها) ، أما في الثانية فكانت التربة كلسية خفيفة يسهل تسرب المياه وامتداد الجذور فيها ، وقد كانت التجارب ترمى الى الاغراض التالية :—

- (أ) معرفة مقدار ونوع الاسمدة الكياوية الاقل كلفة من سواها ، لاستعمالها مع الاسمدة العضوية (الزبل) أو بدونه
- (ب) معرفة مقدار ونوع الاسمدة العضوية (الزبل) الاقل كلفة من سواها لاستعمالها مع الاسمدة الكماوية أو بدونها
- (ج) مقارنة نتائج استعمال زبل الاسطبلات مع سمادين عضويين من ذوات العلامات المسجلة ، وهما هيومينال وبودريت
 - (د) دراسة أثر الاسمدة الكياوية والتفاعل الذي يحدث بينها

وقد جربت ثمانية تراكيب مختلفة من سلفات الامونيا والسوبر فسفات وسلفات البوتاس ، مع السهاد العضوى ودونه . وجربت ثلاثة مقادير مختلفة من السهاد العضوى ، وحققت النتيجة في كل حالة . وكانت البطاطا المزروعة من نوع أب توديت . وقد زرعت البطاطا في جبعات برينر في أرض كانت كرابا في الموسم السابق ، وزرعت في كنيرت بعد محصول من القمح لم تزبل أرضه وفما يلى خلاصة للنتائج الحاصلة في كلتا المستعمر تين :—

- (أ) كان محصول قطع التجارب (غير المزبلة) غير مرض في كلتا المستعمرتين
- (ب) نتج عن استعمال السهاد العضوى وحده زيادة كبيرة في المحصولات (بلغت ٢٥٠). في جبعات برينر ، و٤٦٠ -/٠ في كنيرت)
- (ج) زاد المحصول ۱۳ ٠/٠ في جبعات برينر و۲۹ ٠/٠ في كنيرت ، باستعمال الاسمدة الكياوية (بمقدار ۲۰ كيلوغراما من سلفات الامونيا للدونم الواحد ، و۲۰ كيلوغراما من سلفات البوتاس للدونم الواحد) دون اضافة سماد عضوى اليما
- (د) كان لاستعمال الاسمدة الكيماوية مع السهاد العضوى أثر اضافي في كلتا المستعمرتين، ولكن استلزمت الحاجة الى استعمال مقدار من الاسمدة في كنيرت يزيد على المقدار الذي استعمل في جبعات برينر
- (ه) كان لزيادة مقدار البوتاس والفسفات ، في كلتا المستعمر تين ، أثر في زيادة المحصول ، أما زيادة مقدار النتروجين لدى استعماله مع السماد العضوى ، فلم يكن له أثر فعلى

^{*} تحت اشراف مناظر المحطة الزراعية المركزية بعكا (مستر أ. أرنوفتش) ، وهو المسؤول أيضا عن احصاء النتائيج وتحليلها

- (و) كان لاستعمال طنين من زبل الاسطبلات للدونم الواحد ، في كلتا المستعمر تين أثر أقوى من أثر استعمال ٣ أو ٤ أطنان منه للدونم الواحد
- (ز) كان ساد «بودريت» عديم الاثر في كلتا المستعمرتين ، أما ساد «هيومينال» فقد أدى استعماله الى نتائج مرضية في جبعات برينر ، وكان عديم الاثر في كنيرت
- ملاحظة : كان الاثر الذي أحدثه استعمال الاسمدة الكياوية والسماد العضوى في محصول البطاطا في المستعمر تين متشابها الى حد يدتو الى الدهشة ، وذلك على الرغم من الاختلاف الكبير بينهما في أحوال التربة والطقس

استنتاحات :-

- (١) يبدو أنه يستحيل انتاج البطاطا على وجه اقتصادى ، ما لم يستعمل الزبل
- (٢) ان أقل مقادير الاسمدة الكياوية كلفة ، لدى استعمالها وحدها ، هو ٢٥ كيلوغراما من سلفات الامونيا ، ٢٥ كيلوغراما من السوبر فسفات ، ٢٠ كيلوغراما من سلفات البوتاس، ٢٠ كيلوغراما من نترات الكلس (ترش على سطح التربة ، لكل دونم من الارض)
- (٣) تبين أن استعمال الاسمدة العضوية والاسمدة الكياوية معا ، يكاد يكون على الدوام مفيدا من الناحة الاقتصادية
 - (٤) ثبت أن أقل الاسمدة كلفة لمزروعات البطاط هو ما يلي :-

الزبل — طنان لكل دونم

كبريتات الامونيا 🔑 ٧ كيلوغراما لكل دونم 🕠

السوبرفسفات — ۲۵ كيلوغراما لكل دونم

كبريتات البوتاس -- ۲۰ كيلوغراما لكل دونم

(ج) - التجارب المبنية على اختلاف أنواع البطاطا

ان الغاية التي ترمى اليها هذه التجارب هي درس تسعة أنواع من البطاطا من حيث كيفية نموها ومقدار منتوجها . ولقد كانت النية منصرفة في الاصل الى اجراء هذه التجارب في مستعمر تين مختلفتين. ولكن الحالة السيئة التي وصلت اليها البذور المستوردة لهذا الغرض لم تبق منها الا ما يكفى لمستعمرة واحدة وهي مستعمرة معبروت

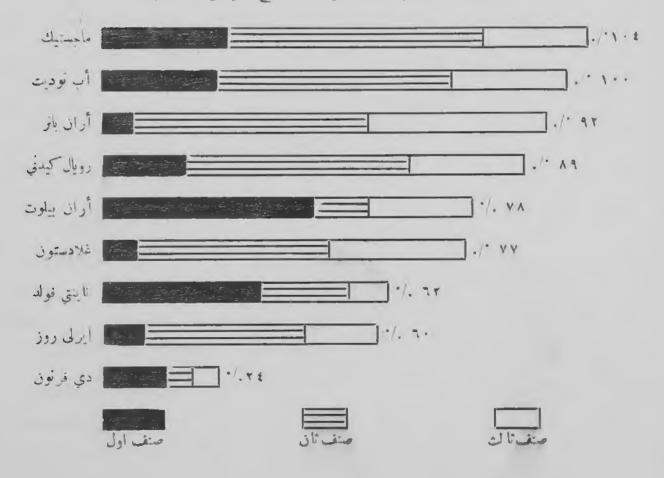
ولقد كانت الارض التي أجريت عليها التجارب خفيفة رملية يبلغ عمق الرمل فيها ما بين متر ونصف المتر وتأتى تحته طبقة من الصلصال ، شأن أراضي وادى الحوارث . وكانت مزروعة في السابق بالبطيخ . وقد سمدت بسهاد يتألف من طنين من الزبل العضوى و٢٥ كيلوغراما من كبريتات الامونيا و٢٥ كيلوغراما من السوبرفسفات و٢٥ كيلوغراما من كبريتات البوتاس لكل دونم .

وزرعت البذور في خطوط يبعد الواحد منها عن الآخر مقدار ٨٠ سنتمترا ، مجيث كانت المسافة بين كل بذرة وأخرى ٣٠ سنتمترا . وُسقيت الارض المزروعة بالمرش على دفعتين

ولقد استعملت في التجارب الانواع التالية من البطاطا ، فزرع كل نوع منها في أربع قطع من قطع التجريب ، وقيست النتائج بمنتوج النوع المعروف باسم «أب توديلت» باعتباره الوحدة القياسية : — ماجستيك ، أران بائر ، روبال كيدنى ، أران بيلوت ، غلادستون ، ناينتى فولد ، القياسية : وكان الانتاش على وجه العموم ممتازا ومتاثلا في جميع الانواع ما عدا النوعين المسميين أران بيلوت ، ودى فرنون ، اللذين وصلت بذورهما المستوردة في حالة رديئة جدا النتائج : —

لَمْ تحسب الغلة على أساس الدونم نظرا اصغر مساحة القطع المزروعة . ولذلك عبر عنها كما يلى بالنسبة الى غلة النوع المعروف باسم «أب توديت» ، باعتبارها وحدة قياسية تساوى مائة في المائة :—

نتيجة تجارب أنواع البطاطا في مستعمرة معبروت في ربيع سنة ١٩٣٩ الغلة معبراً عنها بنسبة مئوية من غلة النوع القاسي (أب توديت)



يتبين من الجدول السابق أن نوعا واحدا فقط من الانواع المجربة قد أعطى غلة تزيد على غلة النوع القياسى بمقدار لا يكاد يذكر في حين ان غلة الانواع المساة غلادستون وناينتى فولد وايرلى روز ودى فرنون ، كانت دون ذلك بكثير. ولذلك سيصرف النظر عن تجربة هذه الاصناف فيا بعد، أما النوع المسمى أران بيلوت فلم يدرج في قائمة الانواع غير الملائمة على الرغم من أن غلته لا تكاد تزيد شيئا على غلة الغلادستون ، ذلك انه كان متفوقا على تلك الانواع بغلة النبتة الوحدة

وهنالك اختلاف كبير بين نوع وآخر في النسبة المئوية لكمية الاصناف المختلفة. فمن بين الانواع الغزيرة الانتاج آران بانو ، بيد أن النسبة المئوية من غلته التي يمكن بيعها وتصريفها في الاسواق كانت قليلة جدا. ولم يمكن ثمة فرق يذكر بين محصول «أب توديت» و «ماجستيك» وقد كان محصول «آران بياوت» ذا نسبة مئوية كبيرة من الصنف الاول ، ولذلك فان هذه الحاصة قد سو تحت ضمه الى الاصناف التي ستجرى عليها التجارب في المستقبل

وقد روقبت الامراض مراقبة تامة خلال أدوار النمو وسجلت شدة الاصابة. فتبين أن جميع الاصناف الغزيرة الانتاج لم تصب أبدا بأى مرض أو أنها قد أصيبت اصابة خفيفة بمرض تعفن الدرنات في حين أن جميع الانواع الاخرى القليلة الانتاج ، باستثناء نوع واحد ، قد أصيبت بالمرض اصابة شديدة. ولم يصب سوى نوعين بمرض الحرشفة المحارية وهما «ناينتي فولد» و «ايرلى روز» وكانت اصابتهما خفيفة